



## KONIJNEN BROODJES VOOR PASEN!

### NODIG:

500 gram bloem  
250 milliliter lauw warm water  
8 gram vanillesuiker  
7 gram gedroogde gist  
45 gram roomboter op kamertemperatuur  
1 ei op kamertemperatuur  
zout  
1 eierdooier  
sesamzaadjes



### DOEN:

1. Kneed de bloem met het water, de vanillesuiker, gist, boter, het ei en het zout in een kom voor 10 minuten (ik doe dit met een deeg kneder).
2. Vet een andere kom in en leg het deeg in de kom. Dek de kom af met een theedoek en laat het deeg anderhalf uur rijzen.
3. Haal de bakplaat uit de oven en bekleed deze met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Pak een stukje deeg en rol een bolletje (ongeveer de grote van een abrikoos). pak dan 2 kleinere stukjes deeg en maak oortjes voor aan de bolletjes. Leg de stukjes deeg tegen elkaar aan. Herhaal dit tot dat het deeg op is.
5. Klop de eierdooier los en smeer de broodjes hiermee in. Strooi de sesamzaadjes over de broodjes.
6. Bak de broodjes 10 tot 15 minuten.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)